



















	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou blanc au fromage	Salade iceberg emmental jambon	Emincé bicolore	Quiche lorraine
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tajine de boulettes de boeuf Semoule	Saucisse de Toulouse CE2 HVE Lentilles	Gratin de macaronis au fromage X	Gratiné de poisson au fromage Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Petit moulé	Emmental	Petit beurre biscuit	Petit suisse sucré
DESSERT	Cocktail de fruits	Compote de pomme ananas	Yaourt aromatisé Local HVE	Fruit frais
<p>Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison</p> <p>Pâtisserie maison</p> <p>Produits locaux * Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland) * Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs) * Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances) * Carottes : Mr François (Lingreville) * Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast) Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)</p> <p>Toutes les viandes de porc et de bœuf sont françaises</p> <p>Plat végétarien *</p> <p>Produit issu de l'agriculture biologique</p> <p>Viande Label Rouge *</p> <p>HVE Haute Valeur Environnementale *</p> <p>AOP Appellation d'Origine Protégée *</p>				
<p>LE CHEF ET SON EQUIPE, VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT</p> <p>CLIC&MIAM!</p> <p>Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr</p> <p>Code à saisir : SGEC35</p>				

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Crêpe au fromage	Coleslaw	Carottes râpées nature
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau au jus Haricots verts	Escalope de volaille à la crème Ratatouille	Jambon HVE persillade Rousties de légumes	Dos de colin sauce tomate Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé aux fruits	Gouda	Fripon	Carré de l'est
DESSERT	Fruit frais	Fromage blanc sucré	Eclair au chocolat	Crème dessert vanille
 Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison	 Toutes les viandes de porc et de bœuf sont françaises	 Plat végétarien *	 Produit issu de l'agriculture biologique *	
 Pâtisserie maison	 Viande Label Rouge *	HVE Haute Valeur Environnementale *	AOP Appellation d'Origine Protégée *	
 Produits locaux * Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland) * Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs) * Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances) * Carottes : Mir François (Lingreville) * Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast) Ferme de Pivette et Palorette (St Senier sous Avranches)	Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : SGEC35			LE CHEF ET SON EQUIPE, VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâte rigoletto	Macédoine mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne nature 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Roti de dinde moutarde à l'ancienne Petits pois carottes	Saucisse knack sauce tomate Pommes rissolées	Bœuf bourguignon Farfalles	Beignets au calamar sauce ketchup Printanière de légumes
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Petit suisse aromatisé aux fruits	Chanteneige	Camembert
DESSERT	Compote de pommes HVE	Fruit frais 	Dessert lacté caramel	Gâteau au chocolat 
	Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison		LE CHEF ET SON EQUIPE, VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT	
	Pâtisserie maison			
	Produits locaux * Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland) * Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs) * Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances) * Carottes : Mr François (Lingreville) * Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast) Ferme de Pivette et Palorette (St-Senier sous Avranches)		Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : SGEC35	
		